

LIEBER GAST

Gerne informieren wir Sie auf Anfrage
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können.

Ihr La Colombe Restaurant zur Taube Team

LUNCH OFFER (DIENSTAG – FREITAG)

Kleiner Gemischter Salat / Suppe

Tagesempfehlung

Kleines Dessert

52

LA COLOMBE EVENING EXPERIENCE

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit
einem exklusiven Menu überraschen.

4-Gänge 106

5-Gänge 124 · 6-Gänge 144

VORSPEISEN

BIO SAUERTEIGBROT

Butter aus der Region · Olivenöl

8

COQUILLES ST. JACQUES

sautierter Fenchel · Pilze · Brioche

32

RANDEN TARTAR

Dijonsenf · Portweingelée · eingelegte Zwiebel

28

KÜRBISSUPPE «MANTOVANA»

Lauch · Amaretti

28

KOHL AUS DEM OFEN

Weisskohl · Crème fraiche · Granatapfelkerne

28

ZWISCHENGÄNGE

FREGULA

Waldpilze · Marroni · Brennessel

32 / 42

TRÜFFEL TAGLIOLINI

«Magnatum Pico» Trüffel· Trüffelöl*

46 / 61

+ extra «Magnatum Pico» Trüffel

11 pro Gramm

HAUPTGÄNGE

BOEUF BOURGUIGNON

Polenta

56

BLACK COD

Süßkartoffel · Lauch · Topinambur

56

EI SOUS-VIDE

Selleriecrème · Pistazien

31

+ Tartufo Bianco «Magnatum Pico»

11 pro Gramm

BIO RINDER FILET

210 Gramm · Ofengemüse

69

WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE

Kürbis · gebratene Pilze

für 2 Personen

126

DESSERTS

TIRAMISU «AUX FIGUES»

Mascarpone · Kaffee · Schokolade

16

APFEL TRAUM

Vanillecrème · Zimt

20

MOLLEUX AU CHOCOLAT

20

GLACE DU JOUR

Hausgemachtes Glacé

12

ASSIETTE DE FROMAGE

Käsevariation · hausgemachtes Chutney · Nüsse

24

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE	Kaffee		5.0
	Espresso		5.0
	Espresso Macchiato		5.5
	Doppelter Espresso		6.0
	Ristretto		5.0
	Cappucino		6.5
	Latte Macchiato		6.5
	Heisse Schokolade		6.5
	Tee, verschidene Sorten		6.5
KALTE GETRÄNKE	Piz Sardona still	75cl	10.5
	Piz Sardona kohlenensäurehaltig	75cl	10.5
	Coca Cola	33cl	6.0
	Cola Zero	33cl	6.0
	Sprite	33cl	6.0
	Tonic Water	20cl	6.0
	Ginger Beer	20cl	6.0
	Crodino	20cl	6.0
	Apfelschorle	33cl	6.0
	Tomatensaft	20cl	6.0
	Frischer Orangensaft	20cl	7.0
BIERE	Erdmandli dunkel	33cl	7.0
	Hopfenmandli hell	33cl	7.0
	Baarer Bier, alkoholfrei	33cl	7.0
	HB Münchner Weisse	50cl	7.5

GETRÄNKE

APÉRITIFS & SPRITZ	APEROL, Italien	11.0 vol%	5cl	16.0
	CAMPARI, Italien	23.0 vol%	5cl	12.0
	LILLET, Frankreich	17.0 vol%	5cl	16.0
	MARTINI BIANCO, Italien	15.0 vol%	5cl	12.0
	MARTINI EXTRA DRY, Italien	17.5 vol%	5cl	12.0
	MARTINI ROSSO, Italien	15.0 vol%	5cl	12.0
	MARTINI ROSSO, alkoholfrei	0.5 vol%	5cl	12.0
	NOILLY PRAT, Frankreich	18.0 vol%	5cl	12.0
	PASTIS, Frankreich	45.0 vol%	5cl	12.0
	PIMMS N 1, England	14.0 vol%	5cl	16.0
	MIRTO ROSSO Spirito sardo, Italien	36.0 vol%	5cl	12.0
PRE-DINNER COCKTAILS	AMERICANO Campari · Vermouth Rosso · Soda			20.0
	NEGRONI Gin · Campari · Vermouth Rosso			20.0
	SINGRONI alkoholfreier Gin · alkoholfreier Martini · Sanbitter			18.0
	NEGRONI SBAGLIATO Vermouth Rosso · Campari · Franciacorta			20.0

GETRÄNKE

AFTER DINNER COCKTAILS

GODFATHER Amaretto · Blended Scotch Whisky	20.0
WHITE RUSSIAN Vodka · Kaffeelikör · Rahm	20.0
ESPRESSO MARTINI Espresso · Vodka · Kaffeelikör	20.0

MULE

COLOMBE MULE Botanick Gin · Ginger Beer · Gurke	20.0
MOSKAU MULE Vodka · Ginger Beer · Limette	20.0
THULUM MULE Metzgal · Limette · Ginger Beer	20.0

GIN TONIC

Saisonaler Gin, Tonic Water 20.0

SIN TONIC

Alkoholfreier Gin, Tonic Water 18.0

SAISONALE DIGESTIFS

AMARI	4cl	12.0
LIKÖRE	4cl	12.0
OBSTBRÄNDE	4cl	19.0
GRAPPA	4cl	19.0
RUM	4cl	19.0
WHISKEY	4cl	19.0
COGNAC / ARMAGNAC	4cl	19.0
HENESSY XO	2cl	20.0

FLEISCH- UND FISCH DEKLARATION

POULET	Bio Poulet Wendelin Hof, Niederwil, AG / Schweiz
WACHTEL	Schweiz / Frankreich
FOIE GRAS (UNGESTOPFT)	Frankreich / Deutschland
PATA NEGRA	Spanien
SCHWEIN	Schweiz
KALBSMILKE UND KALB	Bio Metzgerei Karl Abegg, Langnau am Albis, ZH / Schweiz
RIND	Bio / Schweiz
LAMM	Bio / Schweiz
WOLFSBARSCH	Italien / Frankreich / Griechenland
BERNSTEINMAKRELE	Fao 41 Italien / Frankreich
SARDELLEN	Frankreich / Fao 37 Italien
OMBRINA	Fao 37 Italien
BLACK COD	Fao 27 Island
MIESMUSCHELN	Italien
TINTENFISCH	Fao 41 Italien
GARNELEN	Fao 37 Italien / Italien
*TRÜFFELÖL	Olivenöl mit hausgemachtem Trüffelaroma

Wenn es das Angebot zulässt, verarbeiten wir ausgewählte, saisonale und regionale Bio-Produkte.

